

«Утверждаю»

Директор ГБУ Калининградской области ПОО

«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

 А.В.Даниленков



01 июня 2022 года

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Организация деятельности коллектива исполнителей
Для студентов 4 курса, обучающихся по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

2022 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Калининградской области «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:

Глинская Ольга Николаевна, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Я.А.Федоренко

31 мая 2022г.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения**

2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Учебная практика проводится рассредоточено в процессе освоения междисциплинарного курса обучения в 8 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации.

Программа учебной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

3. Условия организации практики

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика реализуется в учебном кабинете социально-экономических дисциплин, на базе Ресурсного центра по мясопереработке колледжа или на профильных предприятиях.

Материально-техническое обеспечение учебной практики является достаточным для достижения целей практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и оформлению дневника.

3.2 Общие требования к организации и проведения учебной практики

Учебная практика проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса. Условием допуска обучающихся к учебной практике является отсутствие академической задолженности по

междисциплинарному курсу МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации и организации в целом

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс проведения практики;
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики.

3.3 Информационное обеспечение организации и проведения практики

Общие нормативно-правовые документы: Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №379.

4. Комплект планирующих документов руководителя практики от образовательного учреждения входят:

- 4.1. Распоряжение по учебной части по направлению на учебную практику (при прохождении на профильном предприятии).
- 4.2. Программа практики.
- 4.3. Дневник учебно-производственных работ.

5. Требования к результатам освоения учебной практики

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

а) общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в

профессиональной деятельности.

б) профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Для успешного прохождения учебной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

знать:

- 1) методику расчета выхода продукции;
- 2) порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- 3) методику расчета заработной платы;
- 4) структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- 5) методики расчета экономических показателей;
- 6) основные приемы организации работы исполнителей;
- 7) формы документов, порядок их заполнения

уметь:

- 1) рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- 2) вести табель учета рабочего времени работников;
- 3) рассчитывать заработную плату;
- 4) рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- 5) организовать работу коллектива исполнителей;
- 6) оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

иметь практический опыт:

- 1) планирования работы структурного подразделения;
- 2) оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- 3) принятия управленческих решений;

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Объем и виды учебной практики по ПМ 04 «Организация деятельности коллектива исполнителей» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
УП 04 Учебная практика	36	Концентрированно	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание практики

Таблица 2

Содержание практики

Темы	Виды работ по темам	Количество часов
1. Участие в планировании основных показателей производства. Планирование выполнения работ исполнителями.	- анализ планирования основных производственно-экономических показателей развития структурного подразделения организации; - разработка и принятие управленческих решений - проведение расчетов выхода продукции в ассортименте; - ведение табеля учета рабочего времени работников; - расчет заработной платы	12
2. Организация работы трудового коллектива. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	- построение организационных структур управления организационного подразделения и их оценка; - составление и детализация планов организации (предприятия) до уровня структурного подразделения - составление структурного плана объемов работ и календарного плана - проведение контроля за качеством выполняемых работ; - проведение контроля за соблюдением технологических процессов.	12
3. Ведение учетно-отчетной документации.	- оформление первичной документации предприятия; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	12
ИТОГО		36

7. Контроль и оценка результатов освоения практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1.Участвовать в планировании основных показателей производства	- организация рабочего места в соответствии с должностными инструкциями; - работа с нормативно-технической документацией, регламентирующей деятельность предприятия (структурного подразделения); - составление краткосрочных планов работы подразделения в соответствии с целями и задачами предприятия; - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- проверка качества выполняемых работ; - оценка экономической эффективности производственной деятельности; - проверка качества выполненных работ; - анализ результатов производственной деятельности участка; - обеспечение правильности и своевременности оформления первичных документов; - расчет по принятой методологии основных технико-экономических показателей производственной деятельности; - знание и применение положений действующей системы менеджмента качества; - применение методы нормирования труда; - расчет заработной платы по существующим формам оплаты труда; - осуществление управленческого учета;	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- обеспечение безопасности труда на производственном участке; - осуществление производственного инструктажа рабочих; - организация работы по повышению квалификации рабочих; - применение правила охраны труда, противопожарной и экологической безопасности, - проведение и оформление инструктажа	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- участие в расчете основных экономических показателей работы структурного подразделения, - участие в расчете производительности установки и выхода готового продукта, - участие в расчете цеховой и полной себестоимости готовой продукции, - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач.
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - знать формы документов, порядок их заполнения	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление документации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении

своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- ситуативно-адекватная актуализация знаний.	работ.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- способность и готовность к самостоятельному выбору, и применению методов и способов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - владение содержанием и методикой организации профессиональной деятельности, оценкой её результатов; - способность самостоятельно решать учебно-профессиональные задачи в конкретной практической ситуации на производстве, на основе полученных знаний с соблюдением соответствующих норм; - владение умениями и способами исследовательской деятельности в целях поиска знаний для решения профессиональных проблем.	Решение профессиональных задач; анализ и представление результата в учебной и производственной практик.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-адекватное оценивание ситуации с точки зрения риска для окружающих и себя; -принятие оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологии производства колбасных изделий. копченых изделий и полуфабрикатов; - поиск и оценивание альтернативных способов решения проблемы.	Решение проблемных ситуаций при выполнении работ
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- владение современными технологиями поиска, анализа и оценки информации; - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - способность к оценке учебно-профессиональной информации; - способность самостоятельно обрабатывать информацию,	Поиск информации, её обработка и представление в виде опорного конспекта, логических схем и др.

	структурировать её -готовность и способность к преобразованию информации.	
ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- владение современными информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения профессиональных задач; - использование СМИ в информирование населения и работников животноводства	Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации.
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- умение вступать в коммуникацию, быть понятым; - знание способов взаимодействия с окружающими; - умение осуществлять взаимодействие с коллективом предприятия на основе сотрудничества; - умение подчинять личные интересы целям группы; - умения улаживать разногласия и конфликты, возникающие в процессе взаимодействия.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-составлять цели и мотивировать деятельность подчиненных. -проявлять ответственность за выполненную работу. -брать на себя ответственность за принятие решений. -адекватность самоанализа и коррекции результатов в собственной работе.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - способность к самообразованию; - умение осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

7.1. Критерии оценки учебной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам учебной практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025